GATEAU AU CHOCOLAT

Faites fondre 125 g de chocolat fondant cassé en petits morceaux avec 2 c à café de café très fort dans une casserole placée au bain-marie chaud. Ajoutez 100 g de sucre en poudre, 3 jaunes d'oeufs et 125 g de beurre. Travaillez bien le mélange qui doit être lisse et homogène, puis ajoutez 80 g de farine et 80 g de noix rapées. Incorporez pour terminer les blancs d'oeufs battus en neige. Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier d'aluminium beurré et faites cuire 1 h à four moyen (180°C). Laissez refroidir avant de démouler.

GATEAU AU CHOCOLAT (2)

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 20 à 25 minutes. Pour 4 à 6 personnes: 120 g de chocolat amer, 4 oeufs, 120 g de sucre, 65 g de beurre, 60 g de farine, 1 sachet de sucre vanillé.

Faire fondre le chocolat très doucement. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre légèrement ramolli en pommade puis le chocolat fondu et, enfin, la farine en pluie; bien mélanger. Battre les blancs en neige ferme. Incorporer un tiers des blancs à la préparation au chocolat avec un fouet puis les deux tiers délicatement avec une spatule. Beurrer un moule à manqué, y verser la préparation et cuire à four chaud, th 6 (180°) pendant 20 à 25 mn. Démouler sur une grille aussitôt après la cuisson.

GATEAU AU CHOCOLAT (3)

Pour 4 personnes: 150 g de biscuits à la cuillère, 100 g de chocolat fondant, 3 c à soupe de lait, 3 oeufs, 3 c à soupe de sucre en poudre.

Emiettez finement les biscuits cuillère, faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans le lait en remuant pour avoir une pâte lisse. Hors du feu incorporez les oeufs entiers et le sucre. Battez bien le tout et versez ce mélange sur les biscuits écrasés. Versez la pâte obtenue dans un moule à côtes (genre moule à brioche) et faites cuire à four moyen (180°C) pendant 35 mn environ. Démoulez et servez avec une crème anglaise.

GATEAU AU CHOCOLAT (4)

200 g de chocolat, 50 g de beurre, 200 g de sucre, 25 g de farine, 25 g de maïzena, 1 pincée de sel, 5 oeufs. Faire fondre le chocolat et le beurre. Battre les blancs en neige avec la pincée de sel. Travailler les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc. Ajouter le chocolat et le beurre fondu, la farine et la maïzena, puis incorporer délicatement les blancs en neige. Faire cuire à four moyen (th 6/7) 30 minutes ou plus, enfoncer la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Servir ce gâteau bien frais.

GATEAU AU CHOCOLAT (5)

Pour 8 personnes: 125 g de chocolat à croquer, 125 g de beurre, 125 g de sucre en poudre, 4 c à soupe de crème de riz ou 2 c à soupe de farine, 2 oeufs, 3 c à soupe de lait.

Dans une casserole faites fondre le chocolat dans le lait sur feu très doux. Lorsqu'il forme une pâte lisse, ajoutez le beurre en tournant bien, puis le sucre et les jaunes d'oeufs un à un ainsi que la crème de riz ou la farine. Retirez la casserole du feu. Battez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les peu à peu à la préparation. Garnissez un moule de papier aluminium et versez-y la préparation. Passez au four préalablement chauffé (180°) 30 à 35 mn. Vérifiez la cuisson en enfonçant une lame de couteau dans le gâteau. Si elle ressort bien sèche, Le gâteau est cuit. Laissez refroidir et démoulez. Ne peut être congelé.

GATEAU AU CHOCOLAT (6)

300 g de cassonade brune, 150 g de beurre ramolli, 3 oeufs entiers, 10 cl d'eau bouillante, 150 g de chocolat noir, 300 g de farine, 3 pincées de levure chimique, 1 c à café de bicarbonate de soude, 17 cl de crème, 1 sachet de sucre vanillé, les zestes d'une orange, 10 cl de sirop de sucre, du sucre fondant.

Faire caraméliser les zestes d'orange coupés en tous petits carrés, dans le sirop de sucre et bien les égoutter. Mélanger le sucre et le beurre ramolli, ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien. Faire fondre le chocolat en versant l'eau bouillante dessus. Ajouter au mélange quand il est tiède. Mettre le bicarbonate et la levure dans la farine tamisée, l'ajouter (petit à petit pour éviter les grumeaux) au mélange chocolat. Ajouter les zestes d'orange et enfin la vanille. Verser dans 3 moules de 22 cm ou 4 moules de 18 cm. Cuire 25 mn au four à 190°C. Verser le fondant tiédi sur un gâteau, mettre dessus le deuxième gâteau et ainsi de suite.

GATEAU AU CHOCOLAT AUX BISCUITS CUILLERE

Emiettez 150 g de biscuits à la cuillère. Faites fondre 150 g de chocolat fondant dans 3 c à soupe de lait, tournez pour avoir une crème lisse. Hors du feu, incorporez 3 oeufs entiers et 3 c à soupe de sucre. Versez ce mélange sur les biscuits écrasés et mélangez bien. Versez la pâte dans us moule beurré et faites cuire à four moyen au bain-marie pendant 35 mn. Démoulez et servez tiède avec une crème anglaise à) la vanille.

GATEAU AU CHOCOLAT DE MARIE

Proportions pour 6 personnes: 250 g de beurre, 250 g de chocolat à 65% de cacao, 4 oeufs, 75 g de farine, 75 g de sucre en poudre. Décor: nappage chocolat (chocolat à 65%, beurre, eau, le tout fondu) ou cacao en poudre, écorces d'orange confites, palets de chocolat noir, au lait, et blanc. Matériel: un moule à manqué de 18 cm de diamètre, papier aluminium. Préparation: 20 minutes. Cuisson: 30 minutes.

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans une casserole avec le beurre, faire fondre le tout au bain-marie en remuant afin d'obtenir une crème lisse. Pendant ce temps, battre les oeufs en omelette et mélanger intimement la farine et le sucre d'autre part. Lorsque le mélange chocolat-beurre forme une crème lisse, le laisser légèrement tiédir, lui incorporer les oeufs battus puis le mélange farine-sucre en fouettant. Chemiser le moule de papier d'aluminium, le remplir de la préparation au chocolat. Faire cuire au bain-marie à 150°C pendant 30 minutes. La pointe d'un couteau piqué sur les bords doit ressortir sèche, le centre doit être encore moelleux. Laisser tiédir avant de démouler le gâteau sur une grille. Le napper de chocolat liquide ou le saupoudrer de cacao, le décorer d'écorces d'orange confites coupées en bâtonnets.

GATEAU AU CHOCOLAT DE METZ

125 g de chocolat à croquer, 125 g de farine, 250 g de sucre en poudre, 4 oeufs, 1 tasse à thé de crème fraîche, beurre pour le moule. Râper le chocolat. Battre le sucre avec les oeufs, ajouter le chocolat râpé, la crème et la farine. Cuire dans un moule beurré à 200° environ 1h.1/2.

GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

Pour 4 à 6 personnes: 100 g de chocolat fondant, 75 g de beurre, 4 oeufs, 100 g de sucre, 100 g de poudre d'amandes, 100 g de farine, une pincée de sel. Glaçage: 125 g de chocolat, 100 g de crème fraîche. Pour garnir: amandes effilées à volonté.

Faites fondre le chocolat sans remuer, puis incorporez le beurre. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre et mousseux, ajoutez le chocolat fondu au mélange puis 1 pincée de sel, la poudre d'amandes et enfin la farine tamisée. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'oeufs battus en neige ferme et versez la pâte dans un moule à manqué beurré et tapissé de papier d'aluminium beurré, en ne le remplissant qu'aux trois quarts. Faites cuire pendant 50 mn environ à four moyen préchauffé, Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche. Démoulez et laissez refroidir sur grille. Préparez le glaçage: faites fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est lisse, ajoutez la crème. Versez ce mélange tiède sur le gâteau en lissant à la spatule. Parsemez d'amandes effilées grillées. Vous pouvez ne pas glacer le gâteau mais le décorer simplement de sucre glace. Déposez de bandelettes de carton parallèles ou croisées sur le gâteau, saupoudrez de sucre puis retirez les bandes. Vous pouvez également faire un décor de crème Chantilly ou servir le gâteau nappé de crème anglaise.

GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX POMMES

Pour 10 personnes. Préparation: 1 h. Cuisson: 20 mn (pâte), 10 mn (pommes). Pâte sablée à la cannelle: 200 g de farine, 1/2 cuillerée à soupe de levure chimique, 80 g de sucre, 180 g de beurre frais, 2 jaunes d'oeuf cuits durs passés au tamis, 1 cuillerée à soupe de cannelle en

poudre, 1/2 cuillerée à soupe de rhum brun, 35 g de poudre d'amande, 1/2 cuillerée à café de sel fin. Malaxez le beurre avec le sucre, ajoutez la poudre d'amande, les jaunes d'oeuf cuits durs, le sel, la cannelle, la levure chimique mélangée à la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Réservez au frais 1 heure.

Mousse: 250 g de chocolat noir en tablettes, 6 blancs d'oeuf, 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre de Ceylan, 150 g de pommes en cubes, 15 g de beurre allégé, 80 g de sucre, 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre, 3 bâtons de cannelle.

Etalez la pâte sablée à la cannelle sur une épaisseur de 3 millimètres et découpez 3 cercles égaux de 22 cm de diamètre environ. Faites cuire sur une plaque pendant 18 à 20 minutes dans un four à 180°C (th. 7). Poêlez les pommes avec le beurre et la cannelle en poudre sans réduire en compote. Laissez refroidir, ajoutez le sucre. Faites bouillir le lait avec la cannelle brisée, laissez infuser 10 minutes à couvert puis filtrez. Versez sur le chocolat fondu au bain-marie et laissez tiédir. Ajoutez 1/4 des blancs montés en neige puis les 3/4 restants et les pommes poêlées. Mélangez délicatement. Dans un cercle à pâtisserie de 4 cm de hauteur et 25 cm de diamètre disposez une couche de pâte sablée cuite, puis garnissez de la mousse au chocolat. Renouvelez l'opération et finissez par une couche de pâte sablée. Mettez au réfrigérateur 30 à 45 mn. Décerclez et habillez le tour de copeaux de chocolat noir. Saupoudrez d'un peu de cacao en poudre le dessus du gâteau. Décorez avec un éventail de pommes crues citronnées et 2 bâtons de cannelle. Sortez-le de votre réfrigérateur une heure avant de le servir.

GATEAU AU CHOCOLAT MONTAGNARD

3 oeufs, 125 g de sucre en poudre, 200 g de chocolat noir, 150 g de beurre, 100 g de poudre d'amande, 2 c à soupe de Maïzena, 1 c à soupe de café soluble, confiture d'abricots.

Battre 3 jaunes d'oeufs avec 125 g de sucre. Faire fondre 150 g de chocolat et 100 g de beurre; mélanger aux jaunes d'oeufs. Ajoutez les amandes, la Maïzena, les blancs d'oeufs battus en neige. La veille, faire cuire le gâteau à température douce. Démouler, enduire le gâteau de confiture d'abricots. Glacer avec le reste de chocolat, de beurre et de café soluble.

GATEAU AU CHOCOLAT NOIR

Pour 5 personnes: 300 g de chocolat à croquer ou de couverture, 310 g de beurre, 1/2 tasse de café fort, 125 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 6 oeufs. Préparation: 20 mn. Cuisson :1 h 30.

Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, arrosez-le avec le café fort, faites fondre sur feu doux, ajoutez 300 g de beurre en morceaux et le sucre, remuez jusqu'à dissolution complète du sucre. Mélangez au fouet dans une terrine les oeufs entiers avec la farine. Ajoutez-les au chocolat fondu. Remettez sur feu doux et laissez cuire 20 mn en remuant sans arrêt. Beurrez un moule à cake, chemisez-le avec du papier sulfurisé. Beurrez aussi le papier.

Remplissez le moule avec la préparation. Posez-le dans un bain-marie chaud et faites cuire à four moyen 200° th 6, pendant 1 h 30. Servez avec une crème anglaise.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes: 80 g de beurre, 100 g de sucre, 125 g de chocolat, 4 oeufs et une pincée de sel, 15 g de Maïzena, 50 g d'amandes effilées, 1 cuillerée a café de cacao, 1 noix de beurre et un peu de farine pour le moule.

Travaillez le beurre pour le réduire en pommade. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le chocolat à feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs et les 100 g de sucre dans une terrine. Ajoutez la Maïzena, le chocolat fondu et le beurre mou. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation. Préchauffez le four à 180°C, th 6. Beurrez et farinez légèrement un moule rond. Versez-y la préparation. Placez le moule dans un plat plus grand contenant un fond d'eau. Faites cuire ainsi, au bain-marie, de 50 à 60 mn. Pendant ce temps, faites revenir à sec les amandes effilées dans une poêle, mais sans les laisser noircir. Démoulez le gâteau aussitôt cuit et décorez-le d'amandes effilées grillées. Saupoudrez de cacao en poudre. Servez froid. Le moelleux est encore meilleur le lendemain.